DRINKS.

Russo Sasso Bucato Toscana IGT 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40975921
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Azienda Agricola Russo, Via Forni 71, Podere La Metocchina, 57028 Suvereto (LI), Italie
Marke	Russo
Тур	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	24 Monate
Degustationsnotiz	weich, vollmundig und kraftvoll mit gut abgestimmten Noten von Schokolade und dunklen Früchten.
Degustationsnotiz Verkehrsbezeichnung	mit gut abgestimmten Noten von Schokolade und dunklen
	mit gut abgestimmten Noten von Schokolade und dunklen Früchten.
Verkehrsbezeichnung	mit gut abgestimmten Noten von Schokolade und dunklen Früchten. Rotwein aus 50% Merlot und 50%
Verkehrsbezeichnung Details	mit gut abgestimmten Noten von Schokolade und dunklen Früchten. Rotwein aus 50% Merlot und 50% Cabernet Sauvignon Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
Verkehrsbezeichnung Details Zutaten	mit gut abgestimmten Noten von Schokolade und dunklen Früchten. Rotwein aus 50% Merlot und 50% Cabernet Sauvignon Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Schwein

Beschreibung

Die Familie Russo ist schon seit vier Generationen mit dem Weinbau verwurzelt. Der Urgrossvater der heutigen Besitzer - die Brüder Michele und Antonio - wanderte Mitte des 19. Jahrhunderts nach Amerika aus, kehrte allerdings nach 50 Jahren wieder nach Italien zurück und legte im Val di Cornia den Grundstein für das heutige Unternehmen. Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie widmet sich seit jeher mehreren Produktionszweigen, hauptsächlich aber dem Olivenanbau, dem Weinbau und der Milchkühezucht. 12 Hektar sind mit Reben bestockt - zum grössten Teil mit Sangiovese, allerdings finden auch Sorten wie Colorino, Cannaiolo, Giacomino, Cabernet Sauvignon und Merlot ihren Platz. 1998 beschlossen die Brüder, ihre Weine selbst abzufüllen. Seitdem entwickelte man ein überschaubares Portfolio, das aus drei Rotweinen und einem Weisswein besteht.

Der Russo Sasso Bucato setzt sich zu gleichen Anteilen aus Merlot und Cabernet Sauvignon zusammen. Die Trauben verbleiben 15 Tage lang im Kontakt mit den Schalen, wobei die Fermentation nach drei Tagen Mazerationszeit eingeleitet wird. Der Wein verbringt insgesamt 16 Monate in französischen Holzfässern und acht Monate in der Flasche. Der Jahrgang 2021 behält seine optimale Trinkreife bis zum Jahr 2032 bei.